

Història, importància, i situació actual de la cunicultura als Països Catalans (2)

Resum de la Comunicació presentada al IV Col·loqui d'Història Agrària : "HISTÒRIA DE LA RAMADERIA I LA VETERINÀRIA ALS PAÏSOS CATALANS", organitzat pel Centre d'Estudis Històrics Internacionals -Universitat de Barcelona.

JAUME CAMPS I RABADÀ
VETERINARI
EX-PRESIDENT DE L'ASESCU
"ASOCIACION ESPAÑOLA DE
CUNICULTURA", I DE WRSA
"WORLD RABBIT SCIENCE
ASSOCIATION".

Inici i formació als Països Catalans de la cunicultura com a ramaderia. Produccions i consums.

Explotacions rurals fins el 1.950 i de trànsit fins el 1.976.

A part d'algunes persones cultes en la cria de conills com a "hobby", i amb esperit de divulgació, la resta eren petits conillers de minifundi situats a les cases de pagès tant del Principat com de l'Horta de València.

Els conills produïts, junt amb els ous i l'avi-ram, servien normalment com un complement per a la mestressa, i la seva venda li donava per firar-se quelcom personal al mercat setmanal, i, a més, per fer la paella al País Valencià, i el conill a la cassola a Catalunya. No sembla pas que fos tan tradicional a ses Illes.

Pel caràcter minifundista en el passat, i pels condicionaments especials de les explotacions de conills, aquestes no han sofert les mateixes pressions externes i polítiques d'altres ramaderies. El Decret de 1.881, pel qual es van constituir les "granges model" no va afectar la cria de conills. Tampoc la crisi del sector vitivinícola de principis de segle. Sí va afectar, i molt, el creixement demogràfic de les grans ciutats.

A la dècada dels 40, de gran crisi ramadera, va passar desapercebuda l'evolució de la cria de minifundi, però va representar un bon complement alimentari a pagès, tant per l'autoconsum, com per l'intercanvi amb altres queviures.

La postguerra, anys 39 al 50, serveix d'estímul i van creixent les explotacions i el con-

sum. En dependre molt poc dels productes agrícoles per alimentar els conills, va tenir-hi poc efecte la intervenció i protecció del blat decretada pel règim franquista, política que va empènyer molts ramaders a l'ampliació de l'agricultura cerealista, i que tant va afavorir els grans conreus latifundistes de la Meseta.

Adequació històrica de la producció i del consum als Països Catalans

Els conills són abundants als Països Catalans per diverses causes. Històricament i prehistòricament han estat abundants els silvestres, el que vol dir que el clima, el terreny i l'ecosistema els hi eren favorables.

Pel mateix motiu tenim una cuina ancestral típica iniciada en el consum de conill de bosc des de temps immemorial.

La facilitat de reproducció sense inversions i sense espais grans, i alimentats només amb residus, fa que la cria i consum de conill augmenti en èpoques de penúria i de guerra. Avui dia, en créixer les àrees industrials i perdre



I·N·F·O·R·M·E

terra agrícola, es fomenta la cria de conills per autoconsum en moments de crisi.

A la dècada dels 40 hi havia milers de conills en els terrats de la ciutat de Barcelona, (Ruiz J.), i en els de moltes d'altres.

L'estructura agrícola minifundista dels Països Catalans (de nuclis amb mitjana d'una ha de cultiu) facilita la cria de conills que no "ocupen" ni "gasten" terra de conreu ni espais de corral.

També pel caràcter emprenedor i estalviador dels petits agricultors i menestrals que van adonar-se de la facilitat de reproducció, que una canal és vianda per a una família, que una conilla menja menys i ocupa menys que una ovella, per exemple, i, en canvi, produeix unes tres vegades més de carn, etc.

El major consum de carn de conill en els països de la Mediterrània sobre els saxons i d'altres, es deu també, possiblement, a que nosaltres no hem creat ni seguit els seus simbolismes, ni la seva mitologia antiga sobre conills i llebres, com per exemple, la relació dels conills i les llebres amb la Lluna, o sobre la fecunditat, i com a representació de la primavera (Conill de Pasqua), i amb vincles amb deesses i bruixes... Modernament relacionen, més que als Països Catalans, el conill com a personatge de còmics i de "cartoons"... Simbologia i "folk" ancestrals que actuen de forma negativa en el consum.

Sacrifici i comercialització de les canals de conill

La venda de conills vius en mercats setmanals o en mercats públics va durar fins els anys 70, i és quasi desconeguda avui en els Països Catalans. Els productors poden vendre els conills als escorxadors previ acord d'un preu setmanal que es decideix entre una mesa formada per productors i transformadors. El mercat més important d'Espanya, on es fixa el preu, és el de Bellpuig (Lleida) que influeix en tots els altres.

Els canals de distribució de carn de conill són les polleries i els mercats municipals i, de forma creixent, en grans superfícies, i només conill en canal a punt de cuinar, fins i tot en trossos, i elaborat en diferents presentacions.

El mercat espanyol, de sempre i contràriament al francès i a l'italià, demana conill tendre i amb poc greix, el que vol dir canal d'1 a 1,2 kg, que es correspon amb conill viu d'uns 2 kg.

A part del sacrifici en minifundi per a autoconsum, la gran majoria de conills, i així està legislat, es porten a escorxadors que d'una forma higiènica el presenten net i a punt de coure. Fins i tot ja tenim alguns escorxadors acceptats per vendre a l'Unió Europea. Dels escorxadors, les canals van directament als punts de venda.

Hi ha uns 70 escorxadors, i sales de preparats, instal·lats arreu dels Països Catalans, dels prop de 160 de l'estat espanyol, que sacrifiquen, a més dels conills produïts als Països Catalans, conills d'altres comunitats.



¿CONVENCIONALS O INNOVADORES?

Empreses convencionals:
Soluciones conegudes

Empreses innovadores:
Respuestas eficaces



NUTREX

50 anys de tradició en producció

1000 recursos tecnològics en nutrició

**Nutrex Pinsos, S.L. • Franquicia SUPER FEED
Banyoles (Girona) • Telf.: 972 58 01 00**